Foster

Live the Quality

MANUAL DE ISTRUCCIONES HORNO DA ENCASTRE

Multifuncion a vapor S4000, cod. 7135 080

Foster spa
via M.S. Ottone, 18/20
42041 Brescello (RE) - Italy
tel. +39.0522.687425 - tel. Servizio Assistenza +39.0522.684450
fax +39.0522.686019 - fax Servizio Ricambi +39.0522.962166
e-mail: service@fosterspa.com
www.fosterspa.com

ÍNDICE Y SUMARIO

advertencias generales	188
conexión a la red eléctrica	190
preparación del horno y operaciones previas	191
instrucciones para una correcta instalación en el mueble	192
datos técnicos	192
medidas del horno	193
descripción del horno y de los accesorios	194
descripción del panel de control	195
primera puesta en funcionamiento	196
ciclos de cocción disponibles	197
cómo seleccionar una función de cocción	198
cómo modificar la temperatura de cocción	199
cómo programar el horno	200
cocinar con la sonda para alimentos	202
cómo guardar un ciclo de cocción	204
cómo añadir vapor en la cocción	205
cómo moverse por el interior del menú	206
diagrama panorámico de la estructura del menú	207
listas de recetas	208
cómo personalizar el recetario	211
consejos prácticos para cocinar	213
los accesorios	213
configuración del reloj	214
configuración del bloqueo del teclado	215
señal acústica y iluminación	216
dureza del agua	217
activación del ciclo de limpieza	218
descalcificación y lavado de la caldera	218
restablecer configuración	219
modalidad de horno apagado y de cocción terminada	220
cómo actuar en caso de una anomalía o de apagón	221
tabla de códigos de error	222
las rejillas laterales	223
cómo cambiar la bombilla del horno	224
cómo desmontar y volver a montar la puerta del horno	225
particularidades del horno	226
avisos del sistema	227
eliminación de embalaje y horno	228

PRESENTACIÓN

DESCRIPCIÓN DEL HORNO

Horno combinado idóneo para la cocción de alimentos en viviendas corrientes con fines no profesionales que conjuga, en un único producto, la cocción tradicional y las ventajas del vapor, con óptimos resultados para todo tipo de platos, ya sean de carne, pescado, verduras o postres, manteniendo al mismo tiempo el gusto, la frescura, los aromas y, sobre todo, las propiedades nutritivas de los alimentos. No apto para fines diferentes.
Instale y utilice el aparato en ambientes con temperaturas no inferiores a 5°C.

ADVERTENCIAS

- El aparato ha sido proyectado para ser utilizado por adultos informados de las presentes instrucciones de uso.
- Asegúrese de que el cable de conexión de los aparatos eléctricos no quede aplastado en la puerta del horno puesto que de ser así el aislamiento eléctrico podría resultar dañado.
- Cuando el cable de conexión haya sufrido daños, deberá ser cambiado por el servicio de asistencia al cliente para evitar situaciones potencialmente peligrosas.
- A menudo los niños no son capaces de reconocer los riesgos que implica el uso del aparato. Es importante por lo mantener una vigilancia conveniente y no permitir que los niños jueguen con aparato.
- Durante la cocción de produce calor; en concreto, la puerta del aparato puede calentarse mucho: no la toque y mantenga alejados a los niños.
- Las personas minusválidas y no autosuficientes deben ser asistidas por personas adultas sin discapacidades.
- Durante el uso, las partes accesibles del horno pueden calentarse mucho. Mantenga a los niños a distancia hasta que se enfríe el aparato.
- **En el momento de la apertura de la puerta del horno, durante la fase de cocción o al finalizar esta, tenga cuidado con la corriente de aire caliente y el posible vapor que salen de la cámara de cocción. Póngase a un lado o bien retroceda un paso.**
- Se aconseja utilizar agua destilada para limitar la formación de cal.
- Instale y utilice el aparato en ambientes con temperaturas **no inferiores a 5°C**.
- No utilice el horno para calentar el ambiente.
- Antes de cerrar la puerta del horno, compruebe que en la cámara de cocción no haya ningún cuerpo extraño ni animales domésticos.
- No guarde en la cámara de cocción objetos inflamables o sensibles de alguna manera a las altas temperaturas como por ej. detergentes, sprays, recipientes al vacío, latas de conserva, etc. ya que existe el peligro de incendio / explosión.
- Conserve con cuidado el presente manual y guárdelo de manera que se pueda consultar con facilidad cada vez que sea necesario. En caso de venta o cesión del aparato a terceros, no olvide adjuntar al aparato este manual.
- Nada más detectar un problema de funcionamiento, es necesario desconectar el horno de la red eléctrica.
- La grasa o los aceites sobrecalentados pueden prender fuego con facilidad. Es peligroso calentar aceite en la cámara de cocción para cocinar la carne, por lo que es necesario evitarlo. No intente nunca apagar con agua el fuego producido por aceite o grasa ardiendo (peligro de explosión); sofoque las llamas utilizando paños mojados.
- La rejilla, las placas y los contenedores de cocción de calientan considerablemente: use guantes de protección o agarradores para ollas que no estén mojados o húmedos.

- Durante el uso y el mantenimiento del horno, tenga cuidado de no meter los dedos en las bisagras de la puerta o en la propia puerta, para evitar aplastamientos o heridas. Ponga especial cuidado en este sentido sobre todo cuando haya niños presentes.
- Para dejar la puerta del horno abierta, hágalo solo de forma que quede apoyada.
- Con la puerta abierta existe el peligro de tropezar o de aplastarse los dedos.
- No se siente ni se apoye en la puerta del horno. No la utilice tampoco como superficie de trabajo.
- Para el mantenimiento, el transporte, la instalación y la limpieza del aparato, use medios de protección y prevención de accidentes adecuados (guantes, etc.).
- Para elevar o transportar aparatos de peso superior a 25 Kg, o de un tamaño que no permita sujetarlo con comodidad, es obligatorio usar los medios idóneos o realizar la operación entre dos personas para evitar riesgos o dificultades.
- Todas las operaciones deben efectuarse con el aparato desconectado de la fuente de alimentación eléctrica.
  No está permitido llevar a cabo modificaciones, manipulaciones o intentos de reparación de las partes externas o internas del aparato, sobre todo usando utensilios como destornilladores, etc.
  Las reparaciones, especialmente de las partes eléctricas, deben ser efectuadas exclusivamente por personal especializado. Las reparaciones inapropiadas pueden provocar graves accidentes, dañar el aparato y el equipo y provocar un funcionamiento anómalo.
- Los aparatos reparados en los centros de asistencia deben ser sometidos a las pruebas rutinarias de rigor, en particular a la prueba de continuidad del circuito de tierra.
- Utilice únicamente la sonda de temperatura o para alimentos incluida entre los accesorios del horno. En caso de pérdida o rotura de la sonda para alimentos, diríjase a un centro de asistencia autorizado.

- El fabricante declina toda responsabilidad por los daños a personas o cosas que puedan derivar de un mantenimiento incorrecto o inadecuado del aparato.
- La Casa Fabricante declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten las normas de prevención de accidentes.
- El fabricante se reserva el derecho de aportar las modificaciones que considere necesarias a sus productos sin obligación de preaviso.

INSTALACIÓN

Tras sacar el aparato del embalaje, compruebe que el aparato y el cable de alimentación NO estén dañados.

De lo contrario, póngase en contacto con su distribuidor antes de poner en funcionamiento el aparato.

No levante el producto por el tirador de la puerta.

Los componentes del embalaje (como el papel, poliestireno, etc.) pueden resultar peligrosos para los niños (peligro de asfixia).

Mantenga los componentes del embalaje fuera del alcance de los niños.

El producto debe ser instalado y conectado a la red eléctrica correctamente, siguiendo las indicaciones de la Casa Fabricante y solamente por **PERSONAL CUALIFICADO**.

Antes de cualquier intervención, es necesario comprobar si el aparato esta **DESCONECTADO** de la red eléctrica.

Conexión a la red eléctrica

- Asegúrese de que el voltaje se corresponda con el indicado en la placa indicativa que se puede ver al abrir la puerta del horno.
- Compruebe si la línea eléctrica de la vivienda cuenta con un interruptor omnipolar conforme a las normas vigentes (distancia mínima de apertura entre los contactos de 3 mm) y si es capaz de soportar la carga del aparato (vea la placa indicativa). De no ser así interponga entre el aparato y la línea eléctrica un dispositivo, de fácil acceso y con las características descritas.
- ATENCIÓN: compruebe si su instalación eléctrica está dotada de una conexión a tierra eficiente según las normas y disposiciones de ley vigentes.
  Nota: la conexión de tierra es obligatoria por ley.
- El cable amarillo/verde de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor y debe ser entre 2 y 3 cm más largo que los demás cables.
- No coloque el cable de alimentación cerca de fuentes de calor y no lo exponga a temperaturas que superen en 50°C la temperatura ambiente.
- Si el aparato se halla desprovisto del cable de alimentación, debe conectarse a la red eléctrica mediante un cable con una sección mínima de 1,5 mm^2.
- Si se prevé interponer un enchufe, este debe ser normalizado y adecuado a la carga y a la toma de corriente.

Cambio del cable de alimentación:

Si se debe sustituir el cable de alimentación, use solo cables del tipo:
H05 RR-F, H05V2V2-F(T-90)
Sección de los hilos 3x1,5mm^2

Bornera

El horno está dotado de una bornera predispuesta para su funcionamiento con una tensión de alimentación de 220-240V~ monofásica y 50/60 Hz.

Atención:

En el caso que sea necesario sustituir el cable de alimentación, asegurese de respetar el siguiente código de colores durante la conexión de cada cable:

AZUL	- NEUTRO (N)
MARRÓN	- FASE (L)
AMARILLO-VERDE	- TIERRA (⏚)

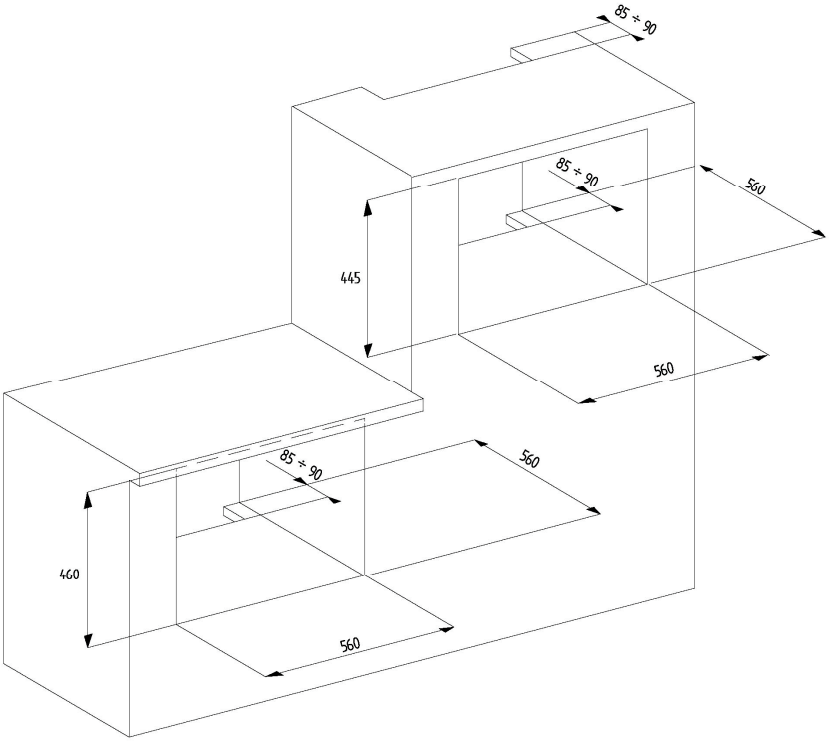
Preparación del horno y operaciones previas

Nota: desconecte el horno de la red eléctrica, o ponga en estado OFF el interruptor omnipolar, antes de efectuar la limpieza del horno.
Antes de utilizar el horno, limpie cuidadosamente su interior usando un paño o una esponja suave (no abrasiva) humedecidos con agua tibia y líquido lavavajillas. Introduzca la rejilla y la bandeja en sus guías correspondientes
Encienda el horno (vea la pág. 14), seleccione la función "Cocción Profesional" (vea la pág. 16) y póngalo a 230°C de temperatura. Deje funcionar el horno vacío durante unos 30 minutos, para eliminar los posibles restos de grasas o aceites artificiales, que pueden producir olores desagradables durante la cocción.
Ventile la habitación durante esta operación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO Y DE SUS ACCESORIOS

- Para facilitar las operaciones de limpieza de la cámara de cocción, se aconseja utilizar el proceso automático descrito en la pág. 36
- A continuación, se aconseja desconectar el aparato de la red eléctrica.
-
- Utilice una esponja húmeda para eliminar los posibles residuos de las paredes de la cavidad después de cada cocción.
- No use limpiadoras de vapor para limpiar el horno.
- No utilice materiales ásperos abrasivos como estropajos, rascadores metálicos o lanas de acero para limpiar el cristal de la puerta del horno, para evitar arañazos que podrían causar la fragmentación del cristal.
- NO LAVE LA SONDA PARA ALIMENTOS EN EL LAVAVAJILLAS.
- Pueden lavarse en el lavavajillas la rejilla, el jarro y las bandejas.
- Vacíe de agua el jarro tras cada uso por motivos de higiene.
- Tras la cocción, y con el horno suficientemente enfriado, seque con un paño suave el líquido que pueda quedar en el fondo de la cámara de cocción.

INSTRUCCIONES PARA UNA CORRECTA INSTALACIÓN EN EL MUEBLE

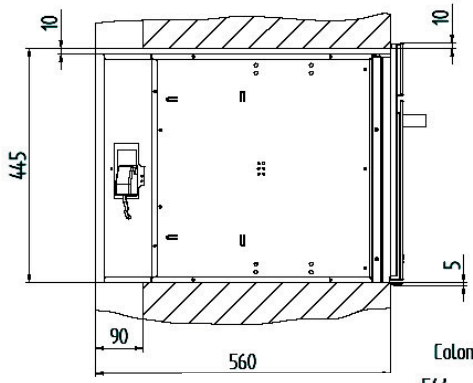


DATOS TÉCNICOS

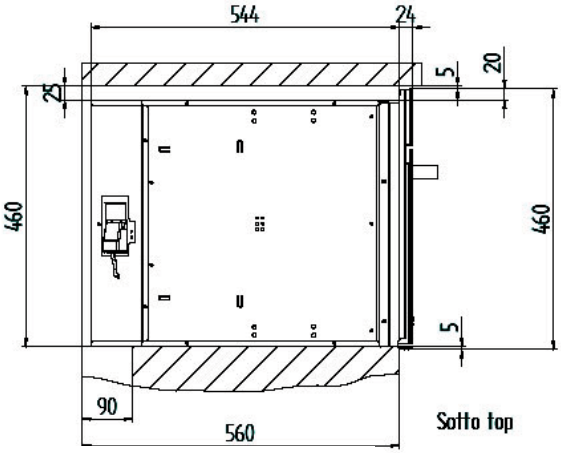
- Capacidad del recipiente para agua: 1,2 L.
- Volumen útil (cámara de cocción): 27 L.
- Volumen bruto (cámara de cocción): 31 L.

- Tensión de conexión: 220-240V 50/60 Hz
- Potencia de arranque máxima: 2,2 kW.

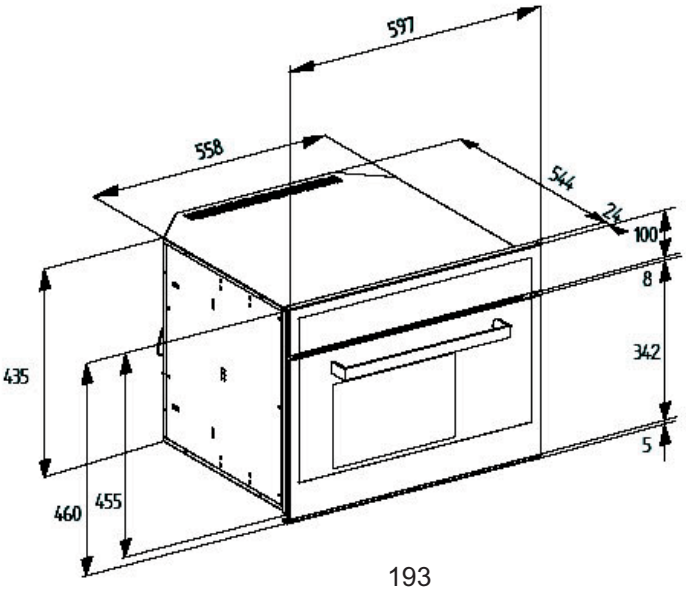
Medidas del horno



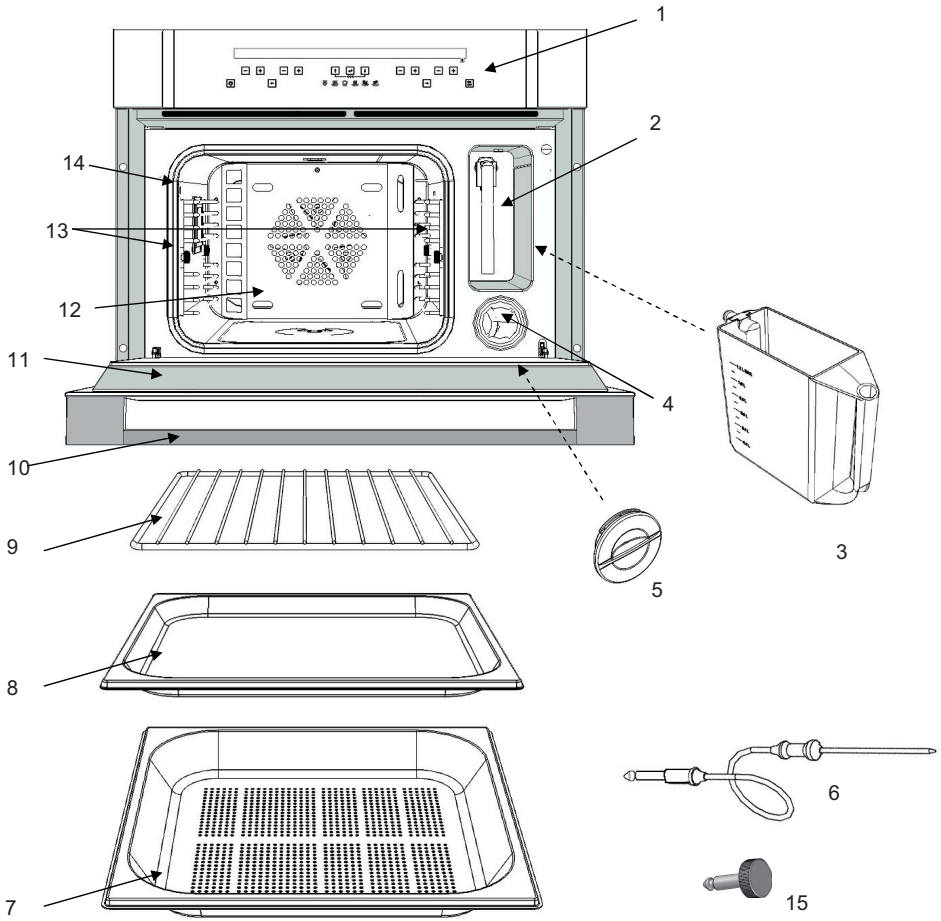
Colonna



Sotto top

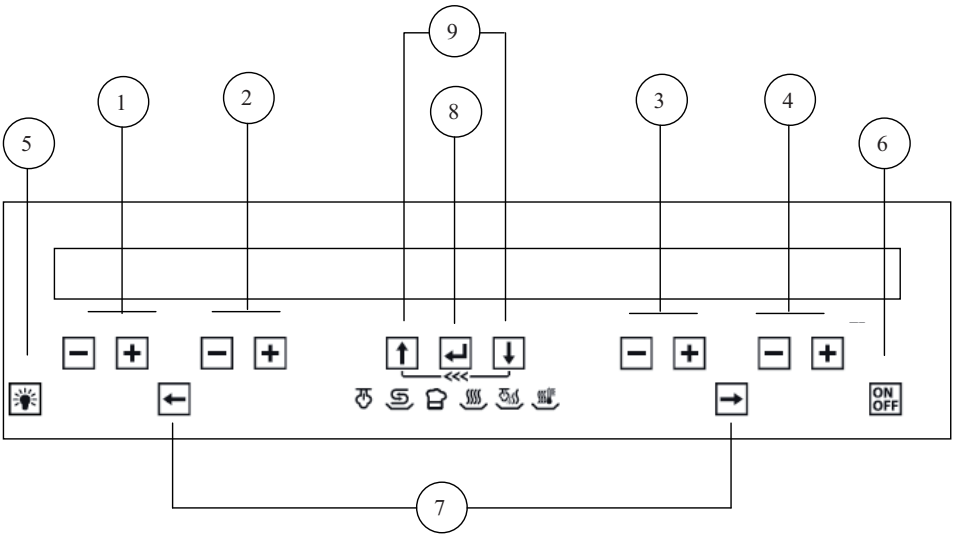


DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DE LOS ACCESORIOS



1 Panel de control y visualización de datos
2 Compartimento para el jarro
3 Jarro
4 Compartimento del filtro
5 Tapón del filtro
6 Sonda para alimentos o de temperatura
7 Bandeja perforada
8 Bandeja
9 Rejilla
10 Tirador
11 Puerta
12 Cámara de cocción
12 Rejillas laterales
14 Conector de sonda para alimentos
15 Tapón para el conector

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



Descripción de las teclas

1. Teclas para la programación de la temperatura de la cámara de cocción y zona de indicación de la temperatura en la pantalla.
   (+ para aumentar, - para disminuir, mín. 30° - máx. 230° * en función del ciclo elegido; vea la pág. 15)
2. Teclas para la programación de la temperatura de la sonda para alimentos y zona de indicación de la temperatura de la sonda para alimentos en la pantalla
   (+ para aumentar, - para disminuir, mín. 30° - máx. 90°)
3. Teclas para la programación de funciones por tiempo y zona de indicación de las temporizaciones en la pantalla.
4. Teclas para la programación del cronómetro de cocción o del reloj y zona de indicación del reloj / cronómetro de cocción en la pantalla
5. Tecla de encendido / apagado de la luz de la cámara de cocción
6. Tecla de encendido / apagado del horno
7. Teclas de selección de funciones de cocción
8. Tecla de confirmación de selección
9. Teclas de desplazamiento de las opciones del menú.

PRIMERA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Cuando se conecta el horno a la red eléctrica por primera vez, se muestra en pantalla un mensaje de espera (ESPERAR) y algunas indicaciones identificativas del producto.
Se recomienda no tocar el teclado durante este breve período.
Nota: El encendido del Ventilador Tangencial y su apagado tras unos instantes es un proceso predeterminado.

Cuando vea el mensaje: LANGUAGE ENGLISH
seleccione el idioma deseado, pulsando una de las teclas − + (4)
Confirme la selección con la tecla ↵ (8)

A continuación ajuste el reloj utilizando solo las teclas − + (4)
para llegar a la hora actual.
Confirme la configuración con la tecla ↵ (8)

CÓMO ENCENDER EL HORNO

Mantenga pulsada durante al menos 1 seg. la tecla ON OFF (6).
En pantalla aparece el mensaje <<ON>>, se enciende la luz del horno y a continuación se muestra el mensaje:
← → SELECCIONAR COCCIÓN ⇓ MENÚ

Nota: desactive el bloqueo del teclado si está activo.
Vea el cap. cómo desactivar el bloqueo del teclado, CÓMO DESACTIVAR EL BLOQUEO DEL TECLADO .

si no se efectúa ninguna selección, tras cinco minutos el horno se pone automáticamente en modalidad horno apagado.

CÓMO APAGAR EL HORNO

Pulse la tecla ON OFF (6).
En pantalla aparece el mensaje <<OFF>>
El horno se pone en modalidad stand-by, vea el cap.modalidad de horno apagado pág. 38

CICLOS DE COCCIÓN DISPONIBLES:

Nombre de la función y símbolo	Descripción de la función	Temp. mín-máx en Cámara T. por defecto	T. sonda para alimentos por defecto
COCCIÓN AL VAPOR	Durante la cocción al vapor, el vapor procedente de la caldera fluye hacia el interior de la cámara de cocción. El vapor calienta la cámara de cocción y cocina los alimentos. Esta modalidad de cocción resulta ideal para cocinar cualquier tipo de verdura y preserva el color, el sabor y sobre todo las propiedades organolécticas.	**40 – 100** **100**	70
REGENERACIÓN	Vapor y aire caliente contribuyen a calentar la cámara de cocción. Así, el calentamiento de los alimentos ocurre de manera rápida y homogénea, evitando que se sequen. El elemento que contribuye a calentar el aire es la resistencia: CIRCULAR. El ventilador radial distribuye uniformemente el calor. Apto para calentar alimentos cocinados con anterioridad (restos), alimentos precocinados o productos congelados.	**60 – 100** **80**	70
COCCIÓN PROFESIONAL	Cocción realizada en varias fases Tras el encendido, en una primera fase, se cocinan los alimentos al vapor. Tras un periodo de tiempo determinado, la cocción cambia automáticamente a la modalidad cocción por AIRE CALIENTE. Este sistema de cocción es ideal para leudar todo tipo de masa o para cocer pasta, pan, focaccias, etc. (Este tipo de cocción no puede realizarse varias veces consecutivas, ya que de lo contrario los resultados dejan de ser óptimos). Entre dos ciclos de cocción, el horno debe poder enfriarse. Solo así se hace posible el correcto desarrollo de la nueva fase de vapor.	**100–230** **205**	70
COCCIÓN POR AIRE CALIENTE	El aire del interior de la cámara de cocción es calentado por la resistencia circular situada detrás de la pared posterior del aparato. El ventilador radial contribuye a mover el aire de manera uniforme. Este sistema, también llamado cocción ventilada, permite cocinar los alimentos por todos sus lados.	**40 – 230** **175**	70
AIRE CALIENTE + VAPOR	Esta modalidad de cocción es similar a la cocción por aire caliente descrita previamente, pero con la posibilidad de añadir vapor a la cámara de cocción en cualquier momento, pulsando la tecla ↵(8). La desactivación del suministro de vapor a la cámara de cocción, se produce automáticamente tras 10 minutos desde el momento de su activación; también puede desactivarse en cualquier momento anterior, pulsando la tecla ↵(8). Ideal para la cocción de asados.	**80 – 230** **175**	70
BAJA TEMPERATURA	Sistema de cocción a baja temperatura, para periodos de tiempo relativamente largos. Ideal para la cocción de carne; el resultado es una carne delicada y tierna. El aire del interior de la cámara de cocción es calentado por la resistencia circular situada detrás de la pared posterior del aparato, y distribuido uniformemente por el ventilador radial. La cocción debe realizarse con la sonda para alimentos suministrada.	**70-100** **90**	70

CÓMO SELECCIONAR UNA FUNCIÓN DE COCCIÓN

Pulse una de las dos teclas de dirección: ← → (7) para seleccionar el ciclo de cocción deseado. Vea la explicación de la función en el cuadro de arriba. (Ciclos de cocción disponibles) Nota: si no se efectúa ninguna selección, tras 5 minutos el horno se pone automáticamente en modalidad de apagado. Vea el cap. modalidad de horno apagado pág. 38

USO DE UNA FUNCIÓN DE COCCIÓN QUE INCLUYE VAPOR

- Llene el recipiente del agua (jarro) con agua destilada o, en su defecto, con agua potable.
- Llene el recipiente hasta la marca (1,2 L.). Nota: no llene NUNCA el jarro completamente, ya que al final del ciclo de cocción el agua rebombeada al recipiente podría desbordarse.
- Introduzca el jarro en su alojamiento correspondiente.
- Empuje el jarro hasta el fondo, para garantizar una perfecta estanqueidad entre el tubito del jarro y el circuito hidráulico situado en el interior del horno.
- Introduzca siempre la bandeja NO perforada bajo la bandeja perforada, para recoger la condensación, los jugos o las partes de los alimentos que puedan caer.

USO DE UNA FUNCIÓN DE COCCIÓN QUE NO INCLUYE VAPOR

durante el uso del horno con un ciclo que no incluye vapor, el jarro puede permanecer en su alojamiento, sin que ello perjudique el resultado de la cocción.

Nota:
Para que una cocción con VAPOR, REGENERACIÓN o PROFESIONAL se realice de manera óptima, debe permitirse que el horno se enfríe suficientemente, en caso de que con anterioridad se haya realizado una cocción similar.

CÓMO MODIFICAR LA TEMPERATURA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

Pulse una de las dos teclas con símbolo ⊟ ⊞ (1) para modificar, con incrementos de +/- 5°C, la temperatura predeterminada.

El valor de temperatura de la cámara de cocción se muestra siempre a la derecha de la letra t

Nota: El símbolo de los grados "°" parpadea durante el periodo de precalentamiento del horno, es decir, hasta que este alcanza la temperatura programada. En cambio, se mantiene fijo para todos los demás casos, como por ejemplo: la regulación, es decir, cuando el horno está manteniendo la temperatura ya alcanzada, y el enfriamiento, cuando el horno debe alcanzar una temperatura programada inferior al valor inicial.

CÓMO ACTIVAR LA COCCIÓN

La activación de la función de cocción seleccionada, con las configuraciones mostradas en pantalla, se produce tras confirmarla con la tecla ↵(8).
Verá el mensaje en pantalla: ↵ ACTIVAR CICLO ⇓MENÚ
Nota: si no se confirma el inicio del proceso de cocción, el horno se apaga automáticamente tras 5 minutos.

En la pantalla aparecerá la frase: "COCCIÓN EN DESARROLLO ⇓ MENÚ" una vez se active la cocción.

Pulsando la tecla ↓ (9) se accede a un menú que permite efectuar configuraciones de cocción semiautomáticas o memorizar los datos de la cocción actual. Vea el cap. cómo programar el hornoCÓMO PROGRAMAR EL HORNO en la pág. 18

CÓMO USAR LA FUNCIÓN DE CRONÓMETRO DE COCCIÓN

Pulse una de las dos teclas ⊟ ⊞ (4) para activar la función.
El símbolo 🔔 comienza a parpadear y en la pantalla se muestra el mensaje:
CRONÓMETRO DE COCCIÓN y aparecen las cifras 00.00
Utilice individualmente las teclas ⊟ ⊞ (4) para programar el tiempo deseado.
El tiempo máximo que se puede programar es de 23 horas y 59 minutos.
Tras algunos instantes (5 seg.), empieza la cuenta, el horno vuelve a mostrar la hora actual y el símbolo permanece iluminado con luz fija.
Al finalizar el periodo de tiempo programado, se dispara una señal acústica y se muestra el mensaje:
CRONÓMETRO DE COCCIÓN 00.00 y el símbolo 🔔 (estas últimas en modalidad parpadeante)
Para interrumpir la señal sonora, pulse cualquier botón.

Nota: *la señal sonora se desactiva automáticamente tras 5 minutos.*

ATENCIÓN:

- La función de cronómetro de cocción NO interfiere con el funcionamiento del horno, y está siempre disponible, independientemente del estado del horno.

CÓMO VISUALIZAR O MODIFICAR LA FUNCIÓN CRONÓMETRO DE COCCIÓN

Pulse uno de las dos teclas − + (4); en la pantalla se muestra inmediatamente el estado temporal del cronómetro de cocción.
El símbolo 🔔 comienza a parpadear.

Pulse una de las dos teclas − + (4); puede programarse una nueva hora de cronómetro de cocción.

Cómo restablecer la función de cronómetro de cocción

Pulse simultáneamente las teclas − + (4) para restablecer el tiempo programado con anterioridad para esta función.
El símbolo 🔔 se apaga.

CÓMO PROGRAMAR EL HORNO

CÓMO PROGRAMAR O MODIFICAR UN TIEMPO DE COCCIÓN

Encienda el horno y seleccione una función de cocción.

Utilice las teclas − + (3) para programar un tiempo de duración de la cocción.

La visualización inicial del tiempo está configurada en mm.ss, y después en hh.mm.
(h=horas, m= minutos, s=segundos)
Tiempo máximo programable: 10 horas.
A continuación, active la cocción; vea el cap. cómo activar la cocción.

El tiempo mostrado comienza a disminuir y, una vez agotado, el horno se pone en modalidad de cocción terminada;

CÓMO CANCELAR UN TIEMPO DE COCCIÓN

Pulse simultáneamente las teclas − + (3) para cancelar el tiempo programado con anterioridad para esta función.
El tiempo de duración de la cocción se pone a cero.
La cocción continua en modalidad manual, por lo tanto es necesario apagar el horno cuando el tiempo de cocción deseado es agotado.

CÓMO PROGRAMAR EL ENCENDIDO Y EL APAGADO DEL HORNO

Encienda el horno, seleccione una función de cocción y programe la temperatura de cocción deseada.

Para programar un tiempo de duración de cocción, utilice las teclas − + (3)
Tiempo máximo programable: 10 horas.

A continuación, pulse la tecla: ↓ (9) y seleccione la opción: FINAL COCCIÓN con la tecla ↵ (8).

Cuando vea el mensaje: CONFIGURACIÓN TIEMPO, utilice las teclas − + (3) para programar la hora de FINAL COCCIÓN, dentro de las próximas 23 horas y 59 minutos.

Confirme la programación con la tecla ↵ (8)

El horno se pone en modalidad de inicio retardado. A continuación se activará automáticamente durante el tiempo especificado, y se detendrá a la hora de fin de cocción programada.
Un claro mensaje "ENCENDIDO DEL HORNO PREVISTO EN .. .."
aparecerá a intervalos de 15 seg. para mostrar el tiempo restante antes del encendido.
De todos modos, se puede hacer aparecer en pantalla la información en cualquier momento, pulsando una de las dos teclas − + (3)

CÓMO CANCELAR UN PROGRAMA DE ENCENDIDO/APAGADO DEL HORNO

Pulse simultáneamente las teclas − + (3) para cancelar el programa de encendido/apagado del horno.
El horno se activa automáticamente, mostrando el mensaje: COCCIÓN EN DESARROLLO
⇓ MENÚ

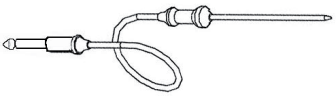
MODALIDAD DE COCCIÓN TERMINADA

El horno desactiva todos los elementos de calentamiento.
En la pantalla se muestra el mensaje: "COCCIÓN TERMINADA" acompañado de una señal sonora de aviso.
Puede apagarse la señal sonora pulsando una tecla cualquiera.
Pulsando la tecla ON OFF se apaga el horno; pulsando una de las dos teclas ← → (7) se puede seleccionar un nuevo ciclo de cocción.

Nota: En las cocciones al vapor, dos minutos antes de que se agote el tiempo de fin de cocción, se abre la purga de vapor, para evacuar la mayor cantidad posible de vapor de la cámara de cocción.

COCINAR CON LA SONDA PARA ALIMENTOS

Con el horno se suministra una sonda para alimentos y temperaturas, que es un accesorio en forma de "aguja grande" acoplada a un mango que termina en un cable y una clavija. La sonda para alimentos conectada a los componentes electrónicos permite medir la temperatura del interior de la carne o de los alimentos que se están cocinando. Este accesorio permite simplificar el tratamiento de las diversas cocciones para quien no tiene una amplia experiencia en el sector, obteniendo un resultado constante en el tiempo. **La cocción finaliza cuando la temperatura del interior de los alimentos, medida por la sonda, alcanza el valor regulado en la pantalla.**



Cómo usar la sonda para alimentos.

Conecte la sonda para alimentos a su conector correspondiente, situado dentro del horno en la parte superior de la pared izquierda (vea la fig. A). Introduzca horizontalmente la aguja metálica de la sonda en el alimento que se va a cocinar, hasta el mango. La punta debería encontrarse cerca del centro del alimento, y no tocar huesos ni estar introducida en las partes grasas que pueda tener el alimento. Solo siguiendo estas instrucciones se obtendrá una medición correcta.
Encienda el horno, seleccione una función de cocción, programe la temperatura de la sonda para alimentos y programe la temperatura de la cámara de cocción.

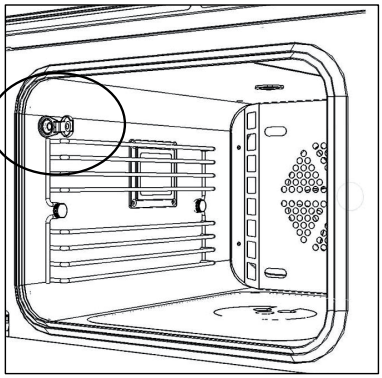


Fig. A

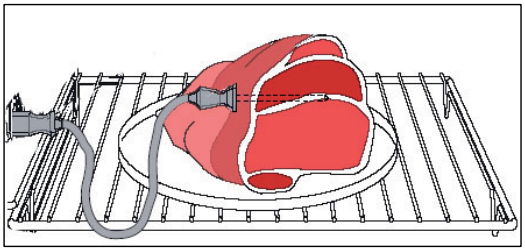


Fig. B

CÓMO MODIFICAR LA TEMPERATURA DE LA SONDA PARA ALIMENTOS

Pulse una de las dos teclas con símbolo [−] [+] (2) para modificar, con incrementos de +/- 1°C, la temperatura de la sonda para alimentos.
Temperatura máxima programable: 90°C
Temperatura mínima programable: 30°C
El valor de temperatura de la sonda para alimentos se muestra a la derecha del símbolo gráfico:

Notas:

- La temperatura de la cámara debe ser mayor que temperatura de la sonda para alimentos. De lo contrario, la temperatura de la cámara mostrada parpadeará para indicar el error de programación.
- Si se usa la sonda para alimentos, no se puede programar un tiempo de cocción, y viceversa.

UTILIZACIÓN DE LA SONDA PARA ALIMENTOS COMO TERMÓMETRO

Pulsando simultáneamente las dos teclas [−] [+] (2), se puede leer, en la parte de la pantalla relativa a la temperatura, el valor medido por la sonda en ese preciso instante.
Temperaturas máxima y mínima medibles: 250°C - 20°C

CÓMO PROGRAMAR EL ENCENDIDO USANDO LA SONDA PARA ALIMENTOS

Conecte la sonda para alimentos a su conector correspondiente (vea la fig. A, pág. 20). Encienda el horno, seleccione una función de cocción y programe la temperatura de cocción deseada.

A continuación, pulse la tecla: [↓] (9) y seleccione la opción: INICIO DE COCCIÓN mediante la tecla [↵](8)

Cuando vea el mensaje: PROGRAMACIÓN DE TIEMPO, utilice las teclas [−] [+] (3) para programar la hora de INICIO DE COCCIÓN prevista, dentro de las próximas 23 horas y 59 minutos.

Confirme la programación con la tecla [↵](8)

El horno se pone en modalidad de inicio retardado. Se activará automáticamente a la hora programada y se detendrá al final de la cocción, que coincide con el momento en el que la temperatura de los alimentos alcanza el valor fijado para la temperatura de la sonda.
Un claro mensaje "ENCENDIDO DEL HORNO PREVISTO EN .. .."
aparecerá a intervalos de 15 seg. para mostrar el tiempo restante antes del encendido.
De todos modos, se puede hacer aparecer en pantalla la información en cualquier momento, pulsando una de las dos teclas [−] [+] (3)

GUARDAR UN CICLO DE COCCIÓN

Los componentes electrónicos del horno le ofrecen la posibilidad de memorizar su propia configuración de cocción en áreas de memoria dispuestas a tal fin. Esta información puede recuperarse más tarde para cocinar con la misma configuración anterior, con lo que se obtienen resultados constantes y seguros.

Pueden archivarse en la memoria:

- **ciclo de cocción**
- **temperatura de la cámara de cocción**
- **temperatura de la sonda para alimentos**, o bien la **duración de la cocción**

No se pueden memorizar:

- hora de inicio de la cocción
- hora del final de la cocción.

CÓMO GUARDAR UN CICLO DE COCCIÓN

Tras encender el horno y una vez realizadas todas las programaciones de cocción necesarias, pulse la tecla:

(9) repetidas veces, hasta que aparezca el texto: GUARDAR CICLO DE COCCIÓN

Pulse la tecla: (8) para confirmar la decisión de guardar los datos.

Elija un registro de entre los 10 disponibles con la tecla de desplazamiento: (9), o bien

Confirme el guardado de los datos en el CICLO COCCIÓN Nº con la tecla (8)
Una vez completado el guardado, el sistema responde con el mensaje "HECHO"

Notas:

- se aconseja anotar en un cuaderno el número asociado al ciclo de cocción memorizado, asignándolo al nombre del plato. Así se agilizará en un futuro el proceso de recuperar el ciclo que se desea usar para esta determinada cocción.
- Si el sistema no procesa el guardado con el mensaje: "HECHO", quiere decir que todos los registros disponibles de la memoria están ocupados. Para poder volver a guardar, se debe borrar al menos un registro. Vea el cap. Cómo borrar una receta personal.

Funciones del menú

- Recetas
- Configuración
- Salir

Recetas :. El sistema tiene en memoria una lista de tipos de platos (carne, pan/pizza, pescado, postres, púdines, recetas personales) que permiten, en función de la opción elegida, configurar rápidamente el horno (parámetros aconsejados) para obtener una cocción correcta.
En las páginas siguientes se indican los cuadros y los parámetros de los alimentos introducidos en la memoria.

Configuración: dentro de este menú se puede configurar una serie de parámetros que le permiten personalizar el horno según sus exigencias.

CÓMO AÑADIR VAPOR EN LA MODALIDAD DE COCCIÓN POR AIRE CALIENTE+VAPOR

El ciclo de cocción por aire caliente+vapor permite al usuario añadir vapor en cualquier momento de la cocción. Así se aumenta o mantiene el nivel de humedad en el interior de la cámara de cocción, para obtener un plato más tierno.

Una vez seleccionado el ciclo y activado, se muestra el siguiente mensaje a intervalos regulares:

PULSAR ↵ PARA AÑADIR VAPOR

Pulsando la tecla ↵(8) se enciende el símbolo serigrafiado: , que señala la activación del generador de vapor.
Tras algunos instantes comenzará a fluir vapor hacia la cámara de cocción. Este es introducido en la cámara a intervalos constantes, con breves pausas entre ellos, y durante un periodo aproximado de 15 min., tras los cuales el generador de vapor y el indicador luminoso se apagan.
También puede desactivarse manualmente la introducción de vapor, mediante la misma tecla ↵(8).

El mensaje mostrado en pantalla PULSAR ↵ PARA INTERRUMPIR VAPOR precedido de una breve señal sonora recuerda esta posibilidad al usuario.

CÓMO MOVERSE POR EL INTERIOR DEL MENÚ

encienda el horno. Cuando vea el mensaje:
← → SELECCIONAR COCCIÓN ⇓ MENÚ

pulse la tecla: (9); se muestra la primera opción de la lista: "RECETAS"

Verá la estructura del menú:

pulse la tecla: (9) para mover el menú hacia abajo

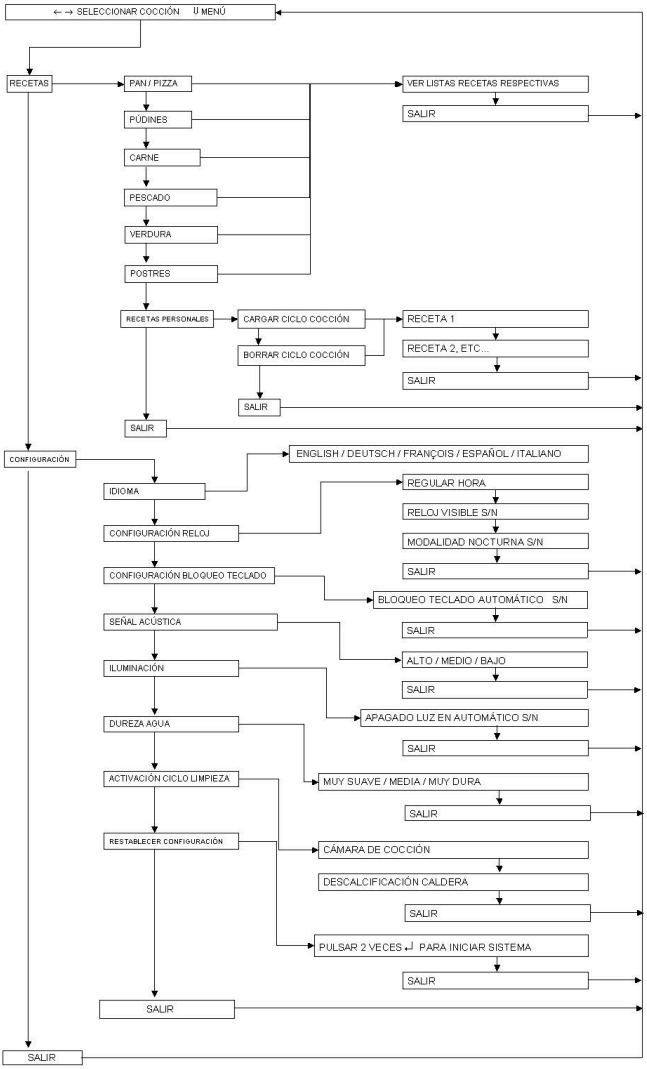
pulse la tecla: (9) para mover el menú hacia arriba.

pulse la tecla: (8) para seleccionar la opción visualizada

SALIR permite volver a la opción inicial mostrada cuando se enciende el horno.

Pulsando simultáneamente las teclas se puede volver a la opción anterior, un paso de cada vez. (función go back <<<)

DIAGRAMA PANORÁMICO DE LA ESTRUCTURA DEL MENÚ



Lista de recetas PAN/PIZZA

Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
FOCACCIA SALADA	220		$00^{h}.25^{'}$	3	
PAN	220		$00^{h}.35^{'}$	3	
PIZZA	230		$00^{h}.25^{'}$	3	

Lista de recetas de PÚDINES

Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
CANELONES	190		$01^{h}.00^{'}$	3	
LASAÑAS	180		$01^{h}.20^{'}$	3	
PUDIN DE ESPÁRRAGOS	180		$01^{h}.10^{'}$	3	
PUDIN DE PATATAS	180		$01^{h}.20^{'}$	3	
PUDIN DE CALABACÍN	180		$00^{h}.40^{'}$	3	
TARTA SALADA	200		$00^{h}.35$’	3	

Lista de recetas de CARNE

Las modalidades de cocción enumeradas han sido determinadas cocinando piezas de carne de 1 Kg aproximadamente.

Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
PATA DE CERDO	90	70	04h.20'	3	
PATA DE NOVILLO	90	70	03h.50'	3	
PATA DE TERNERA	90	68	04h.00'	3	
ASADO DE CERDO	90	72	040h.30'	3	
LOMO DE CERDO	100	75	04h.00'	3	
ENTRECOT EN SU PUNTO	75	62	03h.20'	3	
ENTRECOT POCO HECHO	70	55	03h.20'	3	
FILETE DE NOVILLO EN SU PUNTO	75	62	03h.20'	3	
FILETE DE NOVILLO POCO HECHO	70	57	03h.30'	3	
REDONDO DE NOVILLO	80	65	03h.30'	3	
PECHUGA DE PAVO	90	70	03h.40'	3	
ROSBIF	80	62	03h.00'	3	
ROSBIF POCO HECHO	70	57	03h.30'	3	
PALETILLA DE NOVILLO	85	70	03h.30'	3	
PALETILLA DE TERNERA	90	72	04h.00'	3	

Lista de recetas de PESCADO

Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
MEJILLONES Y ALMEJAS	100		*00h.30'*	3	
FILETE DE SOLLA	220		*00h.10'*	3	
FILETE DE GALLINETA	80		*00h.30'*	3	
GAMBAS Y CIGALAS	100		*00h.30'*	3	
TRUCHA	100		*00h.35'*	3	

Lista de recetas de VERDURAS

Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
ESPÁRRAGOS	100		*00h.35'*	3	
BRÓCOLI	100		*00h.30'*	3	
ZANAHORIAS	100		*00h.35'*	3	
COLES DE BRUSELAS	100		*00h.35'*	3	
COLIFLOR	100		*00h.40'*	3	
PENCAS DE ACELGA	100		*00h.35'*	3	
HABAS	100		*00h.40'*	3	
HINOJOS	100		*00h.40'*	3	
PATATAS	100		*00h.50'*	3	
PIMIENTOS	100		*00h.25'*	3	
PUERROS	100		*00h.40'*	3	
ARROZ	100		*00h.35'*	3	
APIO	100		*00h.35'*	3	
ESPINACAS	100		*00h.20'*	3	
CALABACINES	100		*00h.30'*	3	

Tiempos de cocción determinados con plato de dimensiones medias.
Los tiempos de cocción pueden variar según las dimensiones del plato cocinado.

Lista de recetas de POSTRES

Plato:	Temperatura de la cámara de cocción °C	Temperatura de la sonda para alimentos * °C	Tiempo de Duración de la Cocción	Nivel	Ciclo de cocción
GALLETAS	150		$00^{h}.35^{'}$	3	
GALLETAS AL YOGUR	170		$00^{h}.15'$	3	
PLUM CAKE	170		$01^{h}.00^{'}$	3	
SOUFFLÉS	200		$00^{h}.35'$	3	
TARTA DE MANZANA	170		$01^{h}.00^{'}$	3	
TARTA CUATRO CUARTOS	170		$00^{h}.40^{'}$	3	

NOTA:
Los parámetros enumerados en los cuadros, temperatura y tiempo de duración pueden variarse para una cocción personalizada que le convenga. Pueden sobrescribirse los datos en memoria con los nuevos, mediante las siguientes instrucciones:

CÓMO PERSONALIZAR EL RECETARIO

Elija una opción de entre las de la lista y configure los datos según sus propias necesidades. Se recuerda que es posible cocinar por tiempo (duración de cocción) o bien con la sonda para alimentos.

Active la cocción y a continuación pulse la tecla ↓ (9) repetidas veces, hasta que aparezca el texto: GUARDAR CICLO DE COCCIÓN

Pulse la tecla: ↵(8) para confirmar la memorización de la nueva configuración.
El sistema muestra el mensaje HECHO cuando se ha completado el guardado.

CÓMO CARGAR UNA RECETA PERSONAL

Elija menú y seleccione la opción de recetas con la tecla ↵(8).

Deslice las opciones con la tecla ↓ (9) o con la tecla ↑ (9) hasta que aparezca el mensaje

RECETAS PERSONALES. Confirme la selección con la tecla ↵(8)

Cuando vea el mensaje: CARGAR CICLO COCCIÓN pulse la tecla ↵(8).
El sistema mostrará las recetas memorizadas.

Utilice la tecla ↓ (9) o la tecla ↑ (9) para seleccionar el ciclo de cocción deseado.

La confirmación se realiza con la tecla ↵(8)

Nota: Si el área de memoria no contiene recetas personales memorizadas, el sistema responde con el mensaje SALIR.

CÓMO BORRAR UNA RECETA PERSONAL

Elija menú y seleccione la opción de recetas con la tecla ↵(8).

Deslice las opciones con la tecla ↓ (9) o con la tecla ↑ (9) hasta que aparezca el mensaje

RECETAS PERSONALES. Confirme la selección con la tecla ↵(8)

Utilice una de las dos teclas ↓ ↑ (9) para deslizar las opciones hasta ver el texto:
BORRAR CICLOS COCCIÓN

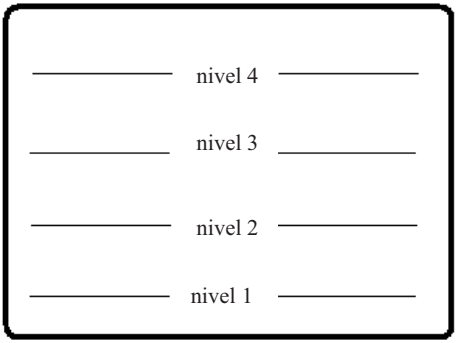
Pulse la tecla ↵(8) para entrar en el submenú.
Seleccione el ciclo de cocción que se desea borrar, deslizando las opciones con una de las dos teclas ↓ ↑ (9), y confirme el borrado de la receta pulsando la tecla ↵(8).
Una vez realizado el borrado, el sistema responde con el mensaje HECHO

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA COCINAR

- Todas las cocciones deben realizarse con la puerta cerrada.
  - Utilice siempre guantes o agarradores que no estén mojados o húmedos para sacar del horno los platos calientes.
- Utilice recipientes capaces de resistir temperaturas de 250°C o superiores.
- Al finalizar la fase de cocción o durante ella, tenga cuidado con la corriente de aire caliente que sale del horno en el momento de la apertura de la puerta.
- No apoye nunca los platos directamente en contacto con el fondo del horno. Utilice los accesorios correspondientes.

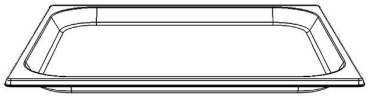
LOS ACCESORIOS

Los accesorios suministrados con el horno aumentan las posibilidades y las modalidades de cocción.
Los accesorios denominados bandeja y rejilla pueden colocarse sobre los diversos niveles de la guía deslizante situada dentro del horno. Esto permite establecer la altura (niveles) más apropiada en función de la cocción que se va a realizar. Vea las listas de recetas.



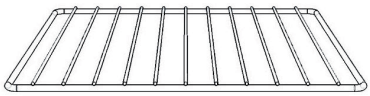
La bandeja

Bandeja de bordes realzados utilizada como superficie de apoyo de cualquier recipiente de cocción sobre un solo nivel y al baño María.
Contenedor de recogida de los jugos o posibles derrames de grasa durante la cocción; debe combinarse con la rejilla principal o con la bandeja perforada. Al cocinar platos grasos, se recomienda verter siempre un poco de agua en la bandeja para evitar que las grasas se quemen y produzcan malos olores o humo.
Superficie de apoyo para los alimentos (galletas, etc.)



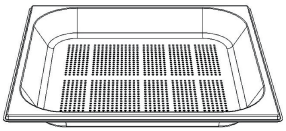
La rejilla

Se utiliza principalmente como superficie de apoyo.
Posición recomendada: niveles 2 / 3 / 4



Bandeja perforada

Utilizada principalmente para cocciones al vapor (verdura fresca o congelada, pescado).
Coloque la bandeja perforada en los niveles 2 ó 3 e introduzca inmediatamente la bandeja para recoger el líquido expulsado por los alimentos.



Sonda PARA ALIMENTOS

Vea el cap. COCINAR CON LA SONDA PARA ALIMENTOS
Nota:
Si se muestra la temperatura de la sonda de manera parpadeante con valor de 30°C, quiere decir que el plato seleccionado de entre los del recetario no posee un valor óptimo de temperatura de sonda. En este caso se aconseja desconectar la sonda para alimentos y cocinar en la modalidad predeterminada o bien programar un valor para la sonda más acorde a sus expectativas.

CÓMO PERSONALIZAR SU HORNO

encienda el horno. Cuando vea el mensaje:
← → SELECCIONAR COCCIÓN ⇓ MENÚ
pulse la tecla: (9); se muestra la primera opción de la lista: "RECETAS"
Vuelva a pulsar la tecla (9) y confirme la selección "CONFIGURACIÓN" con la tecla (8)

Desplácese por el interior del conjunto CONFIGURACIÓN según el criterio expuesto en el cap. cómo moverse por el interior del menú.

Para cambiar el tipo de configuración, pulse una de las dos teclas (4)

Debe confirmarse la nueva configuración con la tecla "enter" (8).
Se muestra el mensaje "HECHO" como validación de la nueva selección.

Ayúdese del esquema ESTRUCTURA DEL MENÚ para la orientación de las opciones.

IDIOMA: permite configurar la visualización de los mensajes en el idioma que más le convenga.
Idiomas del menú:

- INGLÉS,
- ITALIANO,
- ALEMÁN,
- FRANCÉS,
- ESPAÑOL,

Use las teclas (4). para deslizar las opciones de la lista y la tecla (8) para confirmar el idioma que prefiera.

CONFIGURACIÓN DEL RELOJ

Desplácese por este conjunto y seleccione la opción que desea personalizar con los criterios ya expuestos. Vea el cap. cómo moverse por el interior del menú.
Los parámetros variables se muestran de manera parpadeante y se pueden modificar utilizando las teclas (4).

- **REGULAR HORA**
  permite configurar la hora actual.
  Para acelerar el movimiento, mantenga pulsada una de las dos teclas indicadas previamente.

- **RELOJ MOSTRADO**
  Si se selecciona NO, no se muestra la hora actual cuando el horno está apagado.

- **MODALIDAD NOCTURNA**

Configuración base = NO
Si se cambia la configuración a SÍ, cuando el horno está apagado, durante la franja horaria 22:00-06:59:59, las cifras del reloj se muestran con una intensidad luminosa baja. Durante el resto del día, la intensidad vuelve a ser la máxima para una mejor visualización en caso de deslumbramiento.

CONFIGURACIÓN DEL BLOQUEO DEL TECLADO:

Esta opción permite elegir la modalidad de activación del bloqueo del teclado entre manual o automático. Se recomienda elegir la modalidad automática (SÍ), sobre todo cuando haya niños presentes.

BLOQUEO AUTOMÁTICO DEL TECLADO SÍ
Las teclas se bloquean automáticamente tras 1 minuto de inactividad del teclado.

BLOQUEO AUTOMÁTICO DEL TECLADO NO
El bloqueo del teclado de activa pulsando simultáneamente el botón del extremo de la izquierda y el botón del extremo de la derecha

En ambos casos, cuando se activa el bloqueo del teclado, en la pantalla se muestra el mensaje BLOQUEO DE TECLADO ACTIVADO seguido del símbolo de la llave si el horno está apagado, para recordar que la función está activa.

Si el bloqueo del teclado se activa manual o automáticamente durante una cocción, tras el mensaje: "BLOQUEO DE TECLADO ACTIVADO", vuelve a mostrarse en pantalla la información de la cocción. En caso de que se intenten efectuar nuevas configuraciones, presionando una tecla cualquiera el sistema responde con un mensaje que recuerda la necesidad de desactivar antes la protección. Vea el cap. Siguiente.

CÓMO DESACTIVAR EL BLOQUEO DEL TECLADO

Si se muestra en la pantalla el símbolo de la llave o si aparece el mensaje:
⇓ DESBLOQUEAR TECLADO ⇓ *Las dos flechas a los lados orientadas hacia abajo recuerdan la combinación de las teclas*)

Pulse simultáneamente el botón del extremo de la izquierda y el botón del extremo de la derecha
El mensaje: BLOQUEO DE TECLADO NO HABILITADO confirma el restablecimiento de las funciones normales de los controles del aparato.

PARICULARIDADES DEL BLOQUEO DEL TECLADO

la tecla permite encender o apagar la luz de la cámara de cocción, independientemente del estado del horno.

la tecla

permite apagar el horno.

SEÑAL ACÚSTICA

Permite ajustar, eligiendo entre 3 niveles (bajo, medio o alto), la intensidad de la señal acústica emitida durante un estado de aviso. Configuración por defecto: MEDIO

ILUMINACIÓN

Permite elegir el criterio de apagado de la luz una vez encendida.
Elija NO para la opción APAGADO DE LUZ EN AUTOMÁTICO si desea la modalidad manual.

Una vez encendida la luz, para apagarla es necesario volver a pulsar la tecla .

La función automática (SÍ) permite al aparato apagar automáticamente la luz tras 5 minutos desde su encendido.

DUREZA DEL AGUA

La dureza del agua expresa principalmente la cantidad de sales de calcio y magnesio contenida en el agua. La dureza se expresa generalmente en grados franceses (°fH)
El horno está dotado de un sistema automático que determina el momento oportuno para realizar un ciclo de descalcificación de la caldera.
Se recuerda que es recomendable usar agua destilada para limitar la formación de cal.
Existen tres campos de regulación de la dureza del agua

Cuadro de equivalencia de grados franceses (°fH) / grados alemanes (°dH)

DUREZA DEL AGUA °fH		DUREZA DEL AGUA °dH	
16-35° fH	AGUA MEDIA	0-8° dH	AGUA MEDIA
0-15° fH	AGUA MUY SUAVE	9-20° dH	AGUA MUY SUAVE
36-50° fH	AGUA MUY DURA	21-28° dH	AGUA MUY DURA

Para la regulación de la dureza del agua, utilice el papel de control adjunto, usado para definir el valor preciso.
Introduzca el papel en un vaso de agua, lea la dureza del agua y establezca el valor de acuerdo a la tabla anterior.
¡ATENCIÓN! Asegúrese de comprobar qué tipo de grados de dureza de agua se indican en el papel de control (ºfH o ºdH) y lea el valor de acuerdo a los mismos.
Para mejorar el procedimiento, utilice el agente decalcificante para eliminar la cal adjunto al horno. El agente está basado en MONOHIDRATO DE ÁCIDO CÍTRICO, que se puede comprar en una farmacia.

Por defecto, el sistema está configurado en el valor medio (línea 1 del cuadro).
Para cambiar la configuración vea la pág. 32, seleccione la dureza del agua, pulse la tecla de confirmación (8) para entrar en las opciones y a continuación use una de las dos teclas (4)

Una vez realizada la selección, confírmela con la tecla (8)

Vea también el párrafo: DESCALCIFICACIÓN DE LA CALDERA

ACTIVACIÓN DEL CICLO DE LIMPIEZA

Opciones del menú:
CÁMARA DE COCCIÓN
DESCALCIFICACIÓN DE LA CALDERA

CÁMARA DE COCCIÓN

Su finalidad es facilitar la eliminación de posibles residuos de alimentos, grasas, etc. tras una cocción. El horno suministra una cierta cantidad de vapor a la cámara de cocción durante un periodo de tiempo determinado (10 min.).

Active el ciclo de limpieza de la cámara de cocción con la tecla (8) y siga las indicaciones mostradas en la pantalla.

Cuando se señale el final del ciclo con el mensaje:
CICLO DE LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN ACABADO, USAR UN PAÑO PARA ELIMINAR LA SUCIEDAD

para efectuar la limpieza, use un paño o una esponja suave (no abrasiva), humedecida con agua. No use sustancias o líquidos corrosivos; no utilice utensilios de hierro o puntiagudos.

DESCALCIFICACIÓN DE LA CALDERA

Ciclo de lavado especial, idóneo para la eliminación de la cal del interior de la caldera. Dependiendo de la dureza del agua, en el interior de la caldera o generador de vapor se forma una cierta cantidad de cal, que será mayor cuanto más dura sea el agua. Vea el párr. **DUREZA AGUA**, pág. 35

Se aconseja realizar la descalcificación en cuanto se muestre la advertencia: CICLO DE LIMPIEZA DE CALDERA ACONSEJADO

ATENCIÓN: EL CICLO TIENE UNA DURACIÓN FIJA DE 12 HORAS. SE ACONSEJA EFECTUARLO DURANTE LA NOCHE.

Descalcificante apto:

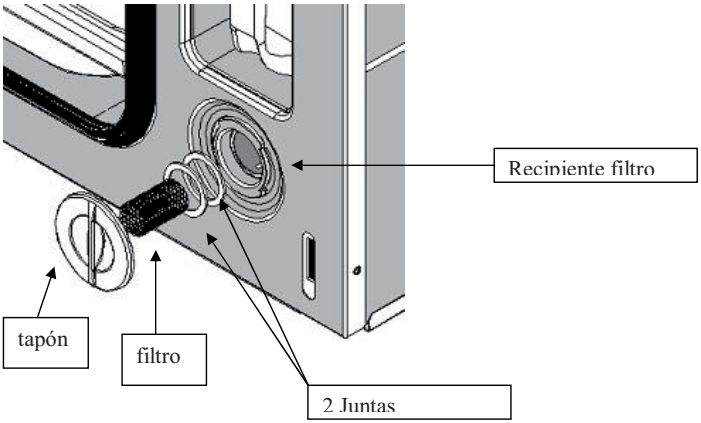
Se aconseja usar ÁCIDO CÍTRICO MONOHIDRATO, disponible en cualquier farmacia. Aténgase a los consejos sobre seguridad y dosificación. No use vinagre ni productos basados en el vinagre.

INSTRUCCIONES para el proceso de descalcificación de la caldera:

Dosificación: llene de agua el jarro hasta la marca de 0,6 L. y añada al agua 5 cucharadas pequeñas (cucharilla de café) de ácido cítrico monohidrato; a continuación disuelva la sal.
Introduzca el jarro en su compartimento y ponga en marcha el proceso de descalcificación con la tecla ↵(8).
El aparato mostrará el tiempo restante para el final del proceso de descalcificación.
Una vez finalizado, se realizará un proceso de limpieza y aclarado de la caldera. Vea el pár. "Lavado de la caldera".

Lavado de la caldera

Al finalizar, el sistema realizar un ciclo de lavado de la caldera y transvasa el agua sucia al jarro. Así pues, será necesario asistir al aparato, que le guiará paso a paso durante las operaciones que se deben efectuar.
En resumen, las operaciones necesarias serán vaciar el contenido del jarro, aclararlo y volver a llenarlo con agua limpia. Esta serie de operaciones debe llevarse a cabo un par de veces.
Del recipiente del filtro pueden salir gotas de agua. Seque y limpie con un paño o esponja.
Tenga cuidado con las juntas blancas: asegúrese de que se encuentran en la parte interior del recipiente del filtro. De lo contrario, colóquelas correctamente según se muestra en las siguientes imágenes.



RESTABLECER CONFIGURACIÓN

Esta función sirve para reiniciar el sistema en caso de problemas.
Atención: se devolverán todas las variables del sistema a su estado original y se borrarán las recetas personales que haya.

Seleccione la opción: "RESTABLECER CONFIGURACIÓN" con la tecla ↵(8) y siga las instrucciones mostradas en la pantalla.
Al final de esta procedura, el horno se pone en modalidad de STAND-BY.

MODALIDAD DE HORNO APAGADO

Se desactivan todos los elementos de calentamiento, incluidos el ventilador del interior de la cámara de cocción y la luz.
El ventilador de enfriamiento y el ventilador situado en el interior de la cámara de cocción se desactivan algunos minutos después del apagado del horno, para permitir un enfriamiento rápido de este. (tiempo máximo de enfriamiento 20 min.)

El teclado está desactivado con las excepciones de la tecla de encendido ON OFF y las teclas de la función CRONÓMETRO DE COCCIÓN.

MODALIDAD DE COCCIÓN TERMINADA

La unidad de control activa una señal acústica y desactiva todos los elementos de calentamiento, incluidos el ventilador del interior de la cámara de cocción y la luz.
En la pantalla se muestra el mensaje: COCCIÓN TERMINADA

- Pulse una tecla cualquiera para cancelar la señal y el mensaje de aviso y devolver el sistema a las condiciones de encendido.
- O bien pulse la tecla On/Off para apagar el horno. (vea la modalidad de horno apagado)
- De otro modo, tras **5** minutos, el horno se pondrá en modalidad de horno apagado.

CÓMO ACTUAR EN CASO DE UNA ANOMALÍA

PROBLEMA	*SOLUCIÓN*
El horno no funciona	Compruebe si el interruptor omnipolar o los posibles interruptores diferenciales (salvavidas) de la instalación eléctrica están desactivados. En caso de avería en la instalación eléctrica, consulte con un electricista cualificado. Si aun tras la reactivación del interruptor omnipolar y/o diferencial el horno no se pusiese en funcionamiento, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado.
La luz situada en el interior de la cámara de cocción no se enciende	Vea las instrucciones para cambiar la bombilla del horno.
En la pantalla aparece Err asociado a un número	Esta combinación indica una avería. Vea el cuadro de códigos de error.
El sistema requiere la regulación de la hora	Probable interrupción de la red eléctrica (apagón). Ajuste la hora actual.
La evacuación del agua de la caldera se produce mucho tiempo después de terminar el proceso de cocción.	Por motivos de seguridad, el agua de la caldera se evacúa solo cuando su temperatura desciende de 90°C. El tiempo necesario para su enfriamiento es el tiempo de pausa antes del inicio de la evacuación. (puede durar hasta 20 min.) Durante este periodo intermedio se permite iniciar otra cocción.
Durante el funcionamiento sale vapor del horno	Compruebe si la puerta está correctamente cerrada Compruebe si la junta está dañada, por ejemplo con grietas. En este último caso, póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado.
Durante el funcionamiento sin sonda para alimentos, el sistema muestra una temperatura de la sonda.	Compruebe la estanqueidad del tapón de cobertura del conector de la sonda situado dentro de la cámara de cocción. Si el tapón no está estable, debe sustituirse. Póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado.

CÓMO ACTUAR EN CASO DE APAGÓN

- En el caso de una interrupción del suministro eléctrico, cuando este se restablezca podría ser necesario reajustar la hora actual.
- No se perderán la configuración o las recetas memorizadas.
- Si se produjese la interrupción del suministro eléctrico durante una cocción, esta no podrá continuar.
- Si antes del corte de la energía eléctrica se estaba realizando un proceso de descalcificación o limpieza de la caldera, este será cancelado. Cuando se restablezca la energía eléctrica será necesario vaciar la solución de agua y ácido cítrico monohidrato contenida en la caldera. Siga las instrucciones mostradas en la pantalla del aparato.

TABLA DE CODIGOS DE ERROR

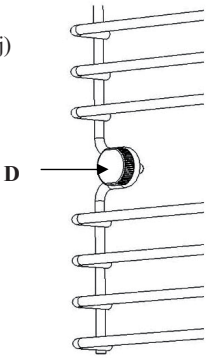
El sistema electrónico realiza constantemente una serie de pruebas de diagnóstico. Si algún parámetro no es correcto, la unidad de control desactiva las funciones y muestra un código de error (Err seguido de tres cifras); se apagan todos los elementos de calentamiento, incluido el ventilador del interior de la cámara de cocción. El ventilador de enfriamiento permanece encendido.

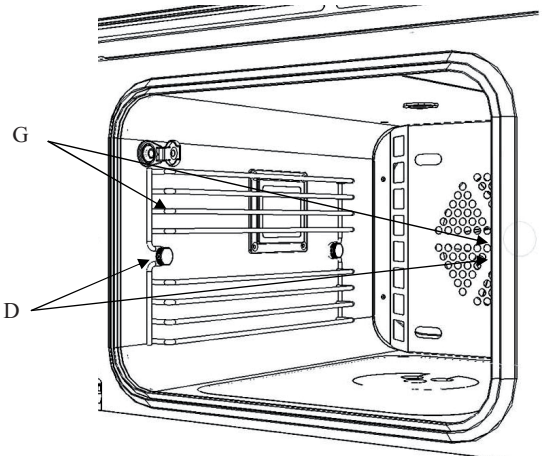
Tome nota del código de error y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código de error.

Código de Error	Causa	SOLUCIÓN
Err 001	Temperatura excesiva en la CALDERA Las causas de esta alarma son: La bomba de llenado no transvasa el agua desde el jarro a la caldera. Las causas pueden ser: a - jarro sin agua b - pérdida en el circuito hidráulico c - bomba averiada d - avería electrónica en el circuito de potencia (relé o control de este)	Compruebe la presencia de agua en el jarro Apague y vuelva a encender el horno. Si la avería persiste, tome nota del código de error y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
Err 002	Alarma de la protección de la caldera Como prevención, el sistema corta la alimentación al relé GEN. y por tanto a todas las cargas conectadas a él. - Sustituya la tarjeta de potencia	Tome nota del código de error y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
Err 003	Temperatura excesiva de la tarjeta de potencia; valor de umbral fijado >=85°	Compruebe si el horno está encajado en el mueble según las instrucciones indicadas en este libreto. Compruebe si el ventilador tangencial funciona
Err 004	Sensor de la cámara de cocción PT1000 Causa: interrupción o cortocircuito de sensor o cables - Sustituya el PT1000	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
Err 005	Sonda para alimentos Causa: interrupción o cortocircuito de sensor o cables - Compruebe las conexiones eléctricas - Sustituya la sonda para alimentos	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
Err 006	Avería en el termopar de la caldera. Causa: circuito abierto o corto a masa - Sustituya la CALDERA	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
Err 007	Avería en el termopar con presencia de vapor en la cámara de cocción. Causa: circuito abierto o corto a masa - Sustituya el termopar 1	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
Err 008	Temperatura excesiva en la cámara de cocción - Sustituya la tarjeta de potencia	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.
Err 009	Avería en el sensor ntc de la tarjeta de potencia. Causa: circuito abierto o corto - Sustituya la tarjeta de potencia	póngase en contacto con un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el código.

CÓMO DESMONTAR LAS REJILLAS LATERALES

1. Desenrosque (girando en sentido contrario al de las agujas del reloj) las tuercas grafiladas (D) anteriores
2. Extraiga las rejillas laterales, una de cada vez (G)





CÓMO VOLVER A MONTAR LAS REJILLAS LATERALES

Introduzca las rejillas de apoyo, una de cada vez. (G)
Ponga atención al indicador ondulado de la rejilla. Sobre este debe acoplarse la tuerca grafilada situada en el fondo de la cámara de cocción.
Enrosque las tuercas grafiladas (D)

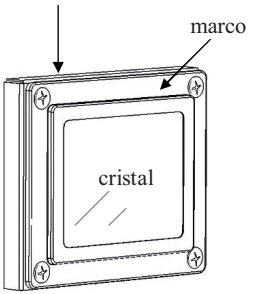
CÓMO CAMBIAR LA BOMBILLA DEL HORNO

Desconecte el aparato de la red eléctrica o ponga en estado OFF el interruptor omnipolar.
Compruebe si el horno está a temperatura ambiente; de lo contrario espere a que se enfríe.
La lámpara del horno debe tener las siguientes características:

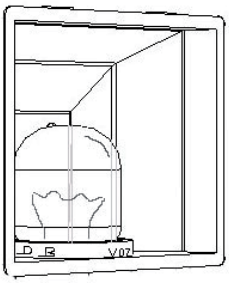
- tensión de alimentación 220-240 V (50/60Hz)
- potencia 25 W.
- Conexión típica: E-14
- Temperatura máxima de funcionamiento 300°C

Instrucciones para la sustitución:

1. desenrosque la tuerca grafilada de la rejilla de apoyo lateral de la izquierda (vea la pág. anterior).
2. extraiga la rejilla de apoyo
3. desenrosque los 4 tornillos de estrella situados en las esquinas del soporte del cristal (vea las imágenes al lado)



4. ponga el marco con cristal y la junta, colocadas para proteger la lámpara, sobre una superficie de apoyo.



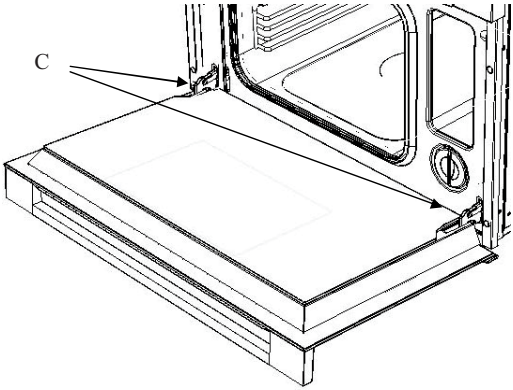
5. desenrosque la bombilla averiada
6. introduzca y enrosque la nueva bombilla
7. vuelva a montar el marco con cristal y la junta
8. enrosque los 4 tornillos
9. vuelva a montar la rejilla lateral
10. enrosque la tuerca grafilada de la rejilla lateral
11. restablezca la corriente eléctrica

CÓMO CAMBIAR LA JUNTA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN

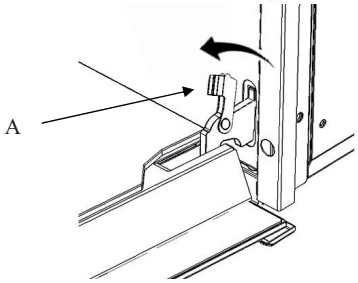
Si la junta situada alrededor del compartimento de cocción está agrietada, debe sustituirse.
Por motivos de seguridad, la junta debe ser cambiada por un técnico de un Centro de Asistencia Autorizado.

CÓMO DESMONTAR LA PUERTA DEL HORNO

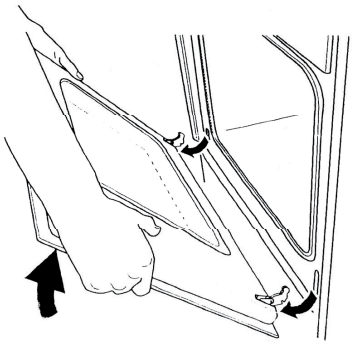
1. Abra completamente la puerta del horno
2. Identifique las bisagras (C) (vea las imágenes al lado):



3. Vuelque hacia atrás las bridas (A) de las dos bisagras (C)

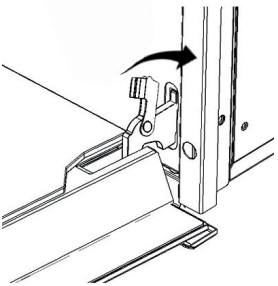


4. Sujete firmemente la puerta por los dos extremos laterales y ciérrela lentamente hasta la mitad de su recorrido; las bridas (A) se engancharán a la puerta del aparato.
5. Levante la puerta hacia arriba.
6. Extraiga la puerta, rotándola sobre el eje transversal de manera que la parte inferior descienda y la parte superior ascienda. Las dos bridas deben salir de sus alojamientos. Vea la imagen abajo.



CÓMO VOLVER A MONTAR LA PUERTA DEL HORNO

1. Introduzca las dos bridas en las aberturas correspondientes, manteniendo la puerta entornada.
2. Abra completamente la puerta
3. Vuelque hacia adelante las dos bisagras (C).



PARTICULARIDADES DEL HORNO:

Teclado Touch-Control

Es un tipo especial de teclado sensible al tacto. Cuando se desea dar una orden al horno, basta con ejercer una ligera presión sobre el punto del teclado en el que está el símbolo serigrafiado correspondiente a la orden.

inactividad de los controles del teclado

Si no se confirma la activación del ciclo de cocción u otra opción, después de 5 minutos el horno se apaga automáticamente.

Señal "Beep"

Se emite una señal acústica cada vez que se pulsa una tecla.

Ventilador de enfriamiento

Para un correcto funcionamiento y para reducir la temperatura de las superficies externas del horno, este esta dotado de un ventilador de enfriamiento.
Durante la cocción, el ventilador está siempre activo y se puede oír un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno.

Coloración dorada de la cámara de cocción

Durante el uso del horno, tras un cierto periodo, la cámara de cocción adquiere una coloración dorada. Esta coloración, debida a propiedades naturales del acero inoxidable, no influye en lo más mínimo sobre las características de cocción.

AVISOS DEL SISTEMA:

Significado de algunos mensajes de aviso

COMPROBAR PRESENCIA DE AGUA EN EL JARRO

Generalmente, 1L. de agua en el jarro es suficiente para un proceso de cocción al vapor; sin embargo, podría mostrarse este mensaje por dos motivos:

- No queda agua en el jarro
- Jarro no introducido completamente en su alojamiento

En ambos casos, abra la puerta del horno, teniendo cuidado con la posible salida de vapor.

- Si es necesario, añada como máximo 1L de agua destilada o potable. (Nota: no llene NUNCA el jarro del todo, ya que el agua bombeada desde el generador de vapor hacia el jarro al final del ciclo podría desbordarse del recipiente)
- Introduzca el jarro en su alojamiento correspondiente.
- Empuje el jarro hasta el fondo, para garantizar una perfecta estanqueidad entre el tubito del jarro y el circuito hidráulico situado en el interior del horno.

INTRODUCIR EL JARRO

Este mensaje se muestra cuando el sistema debe realizar la evacuación del agua contenida en la caldera y el jarro no se encuentra en su alojamiento.

CONECTAR SONDA ALIMENTOS

Se muestra al seleccionar el ciclo de cocción a baja temperatura o una receta personalizada que requiere el uso de la sonda para alimentos, y solamente si esta no está conectada al conector correspondiente.

DESCONECTAR SONDA ALIMENTOS

Mensaje mostrado si la configuración de la receta seleccionada no requiere la sonda para alimentos, y solamente si esta está conectada.

CERRAR LA PUERTA

Este mensaje se muestra para indicar que el proceso seleccionado o en curso previamente se iniciará solo cuando se cierre la puerta.
La condición de puerta abierta implica la interrupción de un proceso de cocción o ciclos con suministro de vapor.

VACIADO DE LA CALDERA

ESPERE...

Esta indicación sirve para asegurar al usuario que determinados procesos están activos, controlados y gestionados automáticamente por el sistema, incluso con el horno apagado. Ej.: ciclos de lavado de la caldera.
Se mostrarán otras indicaciones al final del proceso, o bien se apagará automáticamente el horno.

ELIMINACIÓN

Embalaje

- Las partes que componen el embalaje del horno (cartón, poliestireno EPS, sobres de plástico PE) deben desecharse respetando el medio ambiente usando los métodos adecuados de separación de residuos.

Horno:

- Desconecte el horno de la toma de corriente en caso de instalaciones fijas; acuda a un electricista autorizado para solicitar una desinstalación.
- Antes de proceder al desguace del aparato, inutilícelo cortando el cable de alimentación.

Este aparato está marcado según las disposiciones de la Directiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Asegurándose de que el producto sea eliminado de manera idónea, el usuario contribuye a prevenir las potenciales consecuencias negativas que una eliminación inadecuada del mismo podría causar en el ambiente y en la salud.

La presencia del símbolo en el producto o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un desecho doméstico, sino que debe ser entregado en un punto de recogida idóneo para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.
Deséchelo según las normativas locales para la eliminación de residuos.
Si necesita más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local correspondiente, con el servicio de recogida de desechos domésticos o con el establecimiento comercial en el que ha adquirido el producto.